


FICHA TÉCNICA

Potencia térmica (Kw)	21
peso bruto (Kg)	83
ancho (mm)	800
profundidad (mm)	700
altura (mm)	440

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL
GRILL VAPOR serie 700, versión TOP, 2 módulos de cocción a GAS :

- fabricado en **acero inoxidable AISI 304** ;
- **2 zonas de cocción con controles independientes** ;
- **dimensiones de la placa de cocción mm 770x470** ;
- **2 rejillas de cocción redondas** extraíbles;
- **encendido piezoeléctrico** ;
- **quemadores completos con llama piloto y termopar de seguridad** ;
- **cajón de agua debajo de los quemadores** alimentado por **llenado manual** ;
- Sistema de cocción por **calor radiante** para asar **de forma natural y saludable**, potenciando las mejores **características organolépticas y suavidad de los alimentos**, favoreciendo la **dispersión de las grasas** ;
- alimentado por gas metano o GLP;
- consumo de metano - mc/h-GLP Kg/h: 2,22 / 1,64.

Sistema de parrilla GRILLVAPOR® COUNTERTOP con carga y descarga manual. LA SOLUCIÓN DE ALTA GAMA, ideal para aprovechar al máximo el espacio de su cocina.

Gracias a la tecnología patentada Arris Grillvapor®, **se reduce la pérdida de peso (-20%) y de masa, aumentando así las porciones** de alimentos cocinados, lo que supone grandes ventajas económicas para quienes utilizan Grillvapor®. **La humidificación de la placa permite una cocción más rápida** (un 20% de media en comparación con los sistemas de parrilla tradicionales) y permite una cocción saludable, conservando los colores vivos de los alimentos. La tecnología patentada Arris Grillvapor®, gracias a su particular sistema de cocción, también **realza los sabores y las características organolépticas de los alimentos, eliminando el uso de aceites y grasas para un mayor ahorro**.

- **Altas temperaturas para un asado perfecto** .
- **Mejor absorción del choque térmico** gracias a su construcción especial.
- **Limpieza más rápida**, menos trabajo de limpieza.
- Mantener la jugosidad del interior de los alimentos.

- Menor pérdida de peso: - 20% de media (**ahorro para el restaurador**).
- Menor pérdida de volumen de producto (**más porciones con el mismo material**).
- Menor uso de aceite y condimentos (**ahorro de materias primas**).
- Tecnología Grillvapor® para una cocción más rápida (+20% respecto a las parrillas tradicionales).
- **Menos humo** que las parrillas tradicionales.
- **Mayor uniformidad de calentamiento** gracias a la construcción especial.
- Mejora de las características organolépticas de los alimentos.

Mercado CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
AS-GV807-TOP	PARRILLA DE VAPOR A GAS versión TOP, DOBLE MÓDULO con mandos independientes con ZONA DE COCCIÓN 770x470 mm, completa con parrilla redonda, potencia térmica 21,00 kw, peso 83 kg, dim. mm. 800x700x440h	€ 0,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
FICHA TÉCNICA		
CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
AS FT170 	Fry-Top de acero liso - Solicitar presupuesto	€ 0,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
AS-B70/90 	Juego de 4 patas redondas de acero inoxidable - Solicitar presupuesto	€ 0,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
AS-B55/77 	Juego de 4 patas redondas de acero inoxidable - Solicitar presupuesto	€ 0,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
AS-MR87 	Gabinete de base abierta - Solicitar presupuesto	€ 0,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
AS-REG70 	Dispositivo de ajuste de parrilla - Solicitar presupuesto	€ 0,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

SERIE 700/700 EL / 700 P

